



**SETTORE SERVIZI AL CITTADINO  
SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI**

**VERBALE DI RIUNIONE**

**DATA:** 17/01/2022

**ORARIO:** 18:00 on-line

**PRESENTI**

Giovanni Gargano – Sindaco  
Rita Barbieri – Assessore all'Istruzione  
Patrizia Tagliazucchi - Dirigente del Settore Servizi al Cittadino  
Lucia Gatto – Referente del servizio di ristorazione scolastica  
Cecilia Pini – Direttore Camst  
Marco Monti – Responsabile Gestione Operativa Camst  
Luca Marchini - Chef individuato da Camst per la conduzione del progetto  
Componenti i Comitati Mensa e Commissioni Mensa per a.s.2021/2022

**ORDINE DEL GIORNO**

1. *Progetto "Menù stellato nelle scuole di Castelfranco Emilia"*
2. *Insedimento Comitati Mensa e Commissioni Mensa*
3. *Condivisione proposta menù primavera/estate a.s. 2021/2022*

**1. Presentazione del progetto "Menù stellato nelle scuole di Castelfranco Emilia"**

Dopo la presentazione dei partecipanti l'Assessore illustra brevemente il progetto e gli obiettivi che con lo stesso si vogliono raggiungere. L'attenzione dell'Amministrazione Comunale è incentrata sul tema della refezione scolastica perché mangiare sano significa crescere in modo sano e il gusto è una delle cose che più si evolve e questa evoluzione deve trovare spazio sulle tavole dei refettori ma soprattutto nell'evoluzione dei piatti. Nasce così l'idea di un "Menù scolastico stellato" che come sottolineerà più tardi lo Chef non deve essere inteso come menù gourmet ma piuttosto un menù che valorizzi i prodotti del territorio e piacevole per tutti i sensi. Nella fase che precede il gusto si colloca la sicurezza e l'igiene e in questo, un ruolo fondamentale, ricorda, viene svolto dal SIAN dell'AUSL di Modena che ha il compito di validare tutti i menù scolastici compreso quello che nascerà da questa nuova collaborazione.

Il progetto, continua il Sindaco Giovanni Gargano, nasce dalla consapevolezza che il territorio emiliano, culla di molti prodotti Dop e Igp, è un'eccellenza da portare dentro le scuole attraverso la creazione di un menù in cui valorizzare i prodotti gastronomici locali con l'obiettivo di farli conoscere a tutti gli interlocutori delle scuole e promuovere sinergie proficue in una cornice di gradevolezza sensoriale, considerando che le proposte alimentari hanno una forte valenza educativa.

Il progetto sarà realizzato grazie alla collaborazione dello Chef Luca Marchini del ristorante l'erba del re di Modena incaricato da Camst/Cir food, Chef oltre che persona di grande spessore che porta con sé un bagaglio culturale importante comprensivo di competenze e conoscenze perfettamente in linea con la mission del progetto.

È motivo di orgoglio questo progetto, unico e primo in Italia nel suo genere e viene esplorato nel dettaglio attraverso l'utilizzo di slides illustrative.

Il progetto coinvolgerà tutti i 2000 utenti tra nidi, scuole d'infanzia e scuole primarie. Saranno coinvolte le famiglie e i genitori rappresentanti del Comitato mensa e delle Commissioni mensa. Inoltre saranno coinvolte AZUSI all'interno del progetto sani Stili di Vita e le Dirigenti Scolastiche. Il progetto sarà avviato da gennaio 2022 per la durata di 18 mesi (da gennaio 2022 a giugno 2023).

Il percorso sin qui svolto ha previsto una **prima fase propedeutica** all'avvio in cui

- è stato condiviso/presentato e lanciato il progetto;
- lo Chef si è recato personalmente presso le aree di produzione Camst al fine di conoscerne i locali, le attrezzature, la tipologia di menù offerto e lo staff con il quale collaborerà;

- c'è stata una ricerca ed un'analisi dei prodotti del territorio per capire come valorizzarli all'interno dei menù scolastici.

Si proseguirà, da gennaio 2022 in poi, con prove di fattibilità, sperimentazione e stress test dei piatti, analisi e verifica della loro gradibilità attraverso l'inserimento di "piatti prova" in menù (sia autunno-inverno che primavera estate per l'a.s. in corso) tale da renderlo DINAMICO.

Seguirà tutta la fase di validazione dei menù, ossia:

- una volta verificata la gradibilità e fattibilità, alcuni piatti saranno di diritto inseriti all'interno del menù autunno/inverno 2022/23 che decorre dal mese di novembre 2022 previo parere favorevole del competente servizio SIAN dell'AUSL di Modena;
- una volta verificata la gradibilità e fattibilità dei piatti sperimentati, alcuni di essi saranno di diritto inseriti all'interno del menù primavera/estate 2023 che decorre dal mese di aprile 2023 previo parere favorevole del competente servizio SIAN.

**Il progetto si concluderà con la restituzione del primo "menù scolastico stellato" a giugno 2023**, la redazione del ricettario, il coinvolgimento dei genitori con creazioni di video in cui vengono elaborate le ricette e un evento finale di degustazione dei menù.

La parola passa allo Chef che illustra come ci si sta approcciando all'idea futuristica di proporre qualcosa che vada oltre alla semplice "mensa" in senso stretto, qualcosa che possa implementare la consapevolezza del proprio palato valorizzando i prodotti che parlano emiliano attraverso rielaborazioni più o meno semplici (non più o meno difficili) affinché i bambini possano allenare il proprio palato per riconoscere, anche in futuro, la qualità della produzione locale. Si cercherà in buona sostanza di applicare una ricetta nuova in un sistema di produzione complesso e farlo funzionare quando viene traslato in tavola non dimenticando naturalmente la specificità delle diete speciali dei bambini. Si prevedono dei tempi piuttosto lunghi ma si cercherà di ridimensionarli il più possibile e, anche per questo scopo, l'interazione con Camst sarà intensa.

Marco Monti di Camst ricalcando le parole precedentemente espresse dagli altri partecipanti, ribadisce che questo progetto è una scommessa che ha l'obiettivo principale di creare un percorso educativo a lungo termine in cui tutti gli stakeholders vogliono essere incoraggiati a mangiare sano con un'alimentazione sempre più equilibrata e varia allo stesso tempo, accentuando l'appetibilità dei piatti.

La Dirigente Tagliazucchi sottolinea l'importanza di coinvolgere tutti i partners per la buona riuscita del progetto e, rispondendo ad una domanda proposta da un componente della Commissione Mensa per l'Infanzia Maggiolino circa la possibilità di effettuare visite guidate all'interno delle aziende alimentari del territorio, ricorda che in futuro sarà possibile visitare la cucina di Vignola ma, intanto la partecipazione dei genitori al progetto inizierà con l'essere informati passo passo delle novità che verranno introdotte a tavola in una determinata giornata.

L'incontro prosegue nell'entusiasmo generale dei partecipanti e volge al termine congedando lo Chef.

## **2. Presentazione Comitati Mensa e Commissioni Mensa**

La dirigente Tagliazucchi spiega come essi siano organismi di partecipazione attiva all'interno della progettazione dei servizi scolastici integrativi per il diritto allo studio nelle scuole.

Nel vigente disciplinare comunale i **Comitati Mensa** sono tre (Nidi d'Infanzia, Scuole dell'Infanzia e Scuole Primarie) ed hanno la funzione di partecipare agli incontri con l'Amministrazione Comunale (di norma almeno due l'anno) e di essere portavoce e referente per le Commissioni Mensa, di cui fanno parte, presso l'amministrazione comunale.

Le **Commissioni Mensa** (una per ogni nido d'infanzia, una ogni scuola dell'infanzia statale ed una per ogni scuola primaria), svolgono funzioni di verifica in merito al servizio refezione scolastica contribuendo al miglioramento continuo della qualità del servizio.

In particolare, è di competenza delle Commissioni mensa il monitoraggio della gradibilità del pasto e della qualità del servizio anche con verifica diretta mediante assaggio dei piatti del giorno presso le mense scolastiche secondo il procedimento approvato dalla scrivente amministrazione e comunicato agli interessati.

## **3. Presentazione del menù primavera/estate a.s. 2021/2022**

Sarà in vigore dal 4 aprile 2022 al 5 agosto 2022.

Il menù nasce da quello invernale già validato dal SIAN e al quale sono state apportate le seguenti variazioni:

- sostituzione della caciotta con lo stracchino** il lunedì della terza settimana;
- **inversione delle merende del martedì e del mercoledì** della prima settimana al fine di abbinare una merenda più leggera (come lo yogurt alla frutta in luogo del latte con la ciambella) alla pizza margherita prevista come secondo piatto del martedì;
- presentazione del burger di legumi sotto forma di polpetta di legumi** il martedì della quarta settimana. Gli ingredienti sono gli stessi ma la forma è più gradita ai bambini.
- specificazione del tipo di verdura cotta: fagiolini** il mercoledì della seconda settimana.

Viene già anticipato che, in occasione di alcune ricorrenze, verranno serviti prodotti diversi:

- A Carnevale le frappe;
- Il 21 marzo, in occasione della giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie, il menù sarà a base dei Prodotti Libera Terra;
- A Pasqua le tagliatelle al ragù, la cotoletta e le patate al forno;
- A chiusura dell'anno scolastico la piadina con prosciutto cotto e stracchino.

Vengono affrontate, inoltre, le seguenti questioni:

- Poca gradibilità del basilico a pezzi e di colore scuro nella pasta al pomodoro che, di conseguenza, la Camst propone di servire in maniera pura e cioè senza la presenza di basilico;
- Poca gradibilità della pasta con ortaggi misti.
- Aggiornamento del sito web istituzionale del Comune con anche il modulo per presentare reclami sulla refezione scolastica.

L'incontro si chiude alle ore 20:07.

<b>VERBALIZZANTE:</b> Lucia Gatto
-----------------------------------